

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcl. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004105
Date de mise à jour:	24/07/23

DÉNOMINATION	GÂTEAU FS.SAN MARCOS (SERVICE ALIMENTAIRE NW)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU FS.SAN MARCOS (SERVICE ALIMENTAIRE NW)
	Description de la catégorie	Génoise vanille avec mousse au chocolat, rosaces de crème et soja croquant.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	900 000
	Poids par unité brut (gr)	1 000 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 000 000
	Poids unitaire approximatif	900 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

<p>INGRÉDIENTS</p> <p>Conformément au décret royal 1334/1999 du 31 juillet, qui approuve la norme générale d'étiquetage.</p> <p>Présentation et publicité de produits alimentaires. Règlement CE1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information alimentaire fournie aux consommateurs.</p>	<p>Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de tournesol, amidon modifié, poudres à lever (E450, E500ii), émulsifiant (E471, E466, E481), enzymes, dextrose, antiagglomérant (E551), arôme] ; Mélange LAITIER : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), dextrose, stabilisant (E401), maïs modifié amidon, antiagglomérant (E551)] ; Cacao, acidulant (E501i), SOJA, sirop de glucose et fructose, gélifiants (E440i, E509), acidulants (E330, E332), conservateur (E202), arômes, colorant (E160c), agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).</p>
--	---

<p>ALLERGÈNES</p> <p>Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.</p>	Traces possibles de fruits à coque et d'arachides.
---	--

<p>OH MON DIEU</p> <p>Conformité au règlement CE 258/97, au règlement CE 1829/2003 et au règlement CE 1830/2003</p>	il n'y a pas
---	--------------

CONSUMMATEUR DE DESTINATION	Grand public
-----------------------------	--------------

CONSUMMATEUR À RISQUE	Allergique au gluten, aux œufs, au lait, au soja et aux noix.
-----------------------	---

UTILISATION PRÉVUE	Commerce de dégivrage et de restauration de placage, consommateur final.
--------------------	--

INDIQUÉ	Préparation des ingrédients, remplissage, congélation, décoration, découpe et conditionnement.
---------	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcl. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004105
Date de mise à jour:	24/07/23

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLETPIQUE	Couleur	clair
	Odeur	chocolat et vanille
	Saveur	chocolat et vanille
	Aspect	voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,92
	Humidité du SSD	43.3
	Ph.	5.1

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1152 KJ 275 Kcal
	Protéine	4.7
	Hydrates de carbone	36
	Sucres	26.6
	Graisses	11.8
	Graisses saturées	8.26
	Sel	0,26

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria monocytogenes absence $<1 \times 10^2$, entérobactéries totales : 100cfu/g, Escherichia coli : absence/g, staphylocoques à coagulase positive : absence/g, moisissures et levures : -500cfu/g, salmonelles : absence/ 25g, réduction du nombre de bactéries anaérobies sulfites : $<1 \times 10^3$, shigelle : négatif.
---	--

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Format circulaire, socle cartonné, boîte cartonnée.	
---------------------------	---	--

EAN13 :		DUN 14 (unité) :	
DUN 14 (boîte pleine) :		EAN128 :	

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcl. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004105
Date de mise à jour:	24/07/23

EMBALLAGE						
Référence du boîte	Unités par boîte	Dimensions de la boîte (mm)	Cartons par rangée	Rangées par palette européenne	Total cartons par euro palette	Total pièces par euro palette
10110	1	280X280X80	12	16	192	192
DISTRIBUTION		c				

CARACTÉRISTIQUES DE MANIPULATION

<p>MÉTHODE DE MANIPULATION (DURÉE DE CONSERVATION) :</p> <p>Décret royal 496/2010 du 30 avril qui approuve la norme de qualité pour la production, la circulation et le commerce de confiserie, pâtisserie, pâtisseries et pâtisseries.</p>	<p>Durée de conservation à partir de la date de fabrication : 12 mois gelés.</p> <p>Date secondaire : 7 jours depuis la date de décongélation au réfrigérateur 5°C.</p>	<p>UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER</p>
---	---	---